



Colheita 2018 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas

Estágio:

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º, 2º e 3º anos, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Agosto de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma com notas de violetas combinadas com frutos silvestres. Na boca, uma acidez elegante, complementada pela mineralidade característica do Douro. Taninos bem presentes que fazem deste vinho o par ideal para queijos e pratos de carnes vermelhas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20°)

Ph. 3.60

Acidez Total: 5,4 g/dm³ - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Contém Sulfitos.

Lote: QCC18

Enólogo:

João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

